


Soufflé van passievrucht, karnemelkijs en sinaasappel met venkel

Soufflé van passievrucht en rose peper, karnemelkijs en een salade van sinaasappel, passievrucht en dingeschaafde venkel

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd 30 MINUTEN

Ingrediënten

250 g passievruchtenpuree (boiron)

30 g suiker

10 g aardappelzetmeel

250 g karnemelk

2 sinaasappels

6 passievruchten

150 g gepasteuriseerd eiwit

75 g automaten-suiker

250 g suiker

250 g volle yoghurt

1 el poedersuiker

roze peper gemalen

1 venkel

atsina cress

Bereiding

- Verwarm de karnemelk (niet koken!) en los hier de suiker in op.
- Haal de pan van het vuur, voeg de yoghurt toe als de melk is afgekoeld en meng deze goed.
- Draai de ijsmassa op in een ijsmachine en bewaar het ijs op -13°C.
- Verwarm de passievruchtenpuree met de suiker (30 gram).
- Los het aardappelzetmeel in een klein beetje koud water op, voeg deze toe aan de passievruchtenpuree en kook deze kort door. Laat dit afkoelen.

- Vlies de sinaasappel uit, snijd de passievrucht open en haal ze leeg.
- Meng de sinaasappel met de passievrucht.
- Sla het eiwit op met een keukenmachine met de garde en voeg in 3 etappes de automaten-suiker toe tot de massa helemaal stijf is.
- Meng met een spatel het eiwit met de passievruchtenmassa. Meng deze goed maar probeer er zoveel mogelijk lucht in te laten.
- Smeer de bakjes voor de soufflé ruim in met boter en suiker deze.
- Vul de bakjes met de soufflé-massa en veeg het uiterste randje aan de binnenkant schoon met je duim.
- Bak de soufflé 8 à 10 minuten af in een oven op 180°C.
- Dresseer ondertussen de sinaasappel met passievrucht op het bord.
- Haal de soufflé uit de oven en strooi hier wat poedersuiker overheen en gemalen roze peper.
- Dresseer een mooie quenelle of bol van het ijs op het bord en schaaft hier wat dun geschaafde venkel overheen. Garneer eventueel af met atsina cress.

- **Tip:**

De basis van de soufflé (passievrucht) kun je al ruim van tevoren maken.

Draai het ijs een dag van tevoren.

- **Opmaaktip:**

Serveer het ijs en de sinaasappel eventueel op losse bordjes.